



Tag	1 Vollkost	2 Leichte Vollkost	3 leichte Vollkost/ Diabetes
Montag 5.2.18	Gemüsecreme Gemischter Braten in Sauce Robert mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln	Gemüsecreme Frische Champignon in Rahm mit Semmelknödel und Salat	Gemüsecreme Tomatenrahmgescnetzeltes vom Geflügel mit Gemüsenudeln
1.Kcal 784			
2.Kcal 732			
3.Kcal 693	Creme Surprise	Creme Surprise	Diabetiker Dessert 11 , 12
Dienstag 6.2.18	Broccolicremesuppe Niedersächsischer Grünkohl mit Bregenwurst und Salzkartoffeln	Broccolicremesuppe Kürbisrisotto mit Fetakäse und Salat	Broccolicremesuppe Rinderhacksteak in Bratensauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln
1.Kcal 756			
2.Kcal 738			
3.Kcal 763	Pudding " Latte Macchiato"	Pudding " Latte Macchiato"	Diabetiker Dessert 11 , 12
Mittwoch 7.2.18	Kürbiscremesuppe gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce und Butterreis	Kürbiscremesuppe gefüllte Eierpfannkuchen mit Kompott	Kürbiscremesuppe Hähnchensteak "Hawai" mit Kartoffeln und Möhrengemüse
1.Kcal 474			
2.Kcal 750			
3.Kcal 749	Rote Grütze	Rote Grütze	Diabetiker Dessert 11 , 12
Donnerstag 8.2.18	Nudelsuppe Gyros vom Schwein mit Zwiebeln, Tzatziki ,Krautsalat und Tomatenreis	Nudelsuppe Blumenkohl-Käse-Schnitte mit Buttersauce , Kräuterpüree und Salat	Nudelsuppe Schweinerückenbraten in Jus, Sommergemüse und Kartoffeln
1.Kcal 807			
2.Kcal 836			
3.Kcal 667	Obst	Obst	Diabetiker Dessert 11 , 12
Freitag 9.2.18	Tomatencremesuppe Fischroulade in Schnittlaucsauce, Zuchinigemüse und Kräuterkartoffeln	Tomatencremesuppe Tortellini mit Gemüsestreifen in Gorgonzolasauce mit Salatteller	Tomatencremesuppe Pochierte Forelle "blau" mit Kräuterkartoffeln und Salat
1.Kcal 735			
2.Kcal 847			
3.Kcal 713	Schokoladenpudding	Schokoladenpudding	Diabetiker Dessert 11 , 12
Samstag 10.2.18	Steckrübeneintopf mit Schweinefleisch	Gemüseeeintopf mit vegetarischen Klößchen	Gemüseeeintopf mit Reis und Rindfleisch
1.Kcal 826			
2.Kcal 750			
3.Kcal 732	Fruchtjoghurt	Fruchtjoghurt	Diabetiker Dessert 11 , 12
Sonntag 11.2.18	Krafbrühe mit Eierstich Rinderschmorbraten Hausfrauenart, mit Kaisergemüse und Schwenkkartoffeln	Krafbrühe mit Eierstich Spinat-Dinkel-Knusper-Taler auf Tomatenconcassé mit Reis	Krafbrühe mit Eierstich Rinderschmorbraten Hausfrauenart, mit Kaisergemüse und Schwenkkartoffeln
1.Kcal 682			
2.Kcal 670			
3.Kcal 651	Dessertbecher Vanille	Dessertbecher Vanille	Diabetiker Vanille

Unser Küchenteam wünscht "Guten Appetit"

Kennzeichnungs-
pflichtige
Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Schwefeldioxid

6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig

10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaninquelle /Aspartam)
13. gewachst
14. mit Taurin

Generell werden in unserer Küche deklarationsfreie Lebensmittel verwendet

Sonderkostformen und Unverträglichkeiten werden, soweit nicht anders möglich, immer von M3 abgeleitet.